

## ***Criteria e modalità di attuazione del percorso per la formazione dell'assistente familiare nell'ambito del progetto R.O.S.A.***

### **1. Premessa**

Il percorso formativo integrativo dell'assistente familiare è stato elaborato dal Servizio Politiche di Benessere Sociale e Pari Opportunità in collaborazione con il Servizio Formazione Professionale tenendo conto dei primi esiti emersi dalle attività del progetto R.O.S.A. e delle esperienze già realizzate in altri contesti regionali.

Tale percorso, già articolato per unità di competenze, ha natura sperimentale in attesa dell'adozione del sistema regionale di certificazione delle competenze e della conseguente ri-definizione della figura professionale in forma di qualifica.

In modo particolare i primi esiti emersi dal progetto R.O.S.A. dimostrano come gli assistenti familiari iscritti alle liste provinciali del progetto non hanno una formazione specifica nell'ambito del lavoro di cura e dell'assistenza domiciliare e spesso hanno un livello di istruzione basso nonostante molti dimostrano di avere avuto diverse esperienze di lavoro di assistenza domiciliare soprattutto informali. Dalla rilevazione del fabbisogno formativo, inoltre, realizzato dai Centri per l'impiego, emerge che le competenze tecnico-professionali sono quelle che maggiormente hanno bisogno di essere conseguite al contrario di quelle di base e trasversali che risultano già in possesso perché legate al patrimonio di conoscenze e abilità maturate nel corso delle esperienze personali e di lavoro.

### **2. Finalità e destinatari**

Il percorso formativo è rivolto prioritariamente ai soggetti iscritti alle liste del progetto R.O.S.A., e in secondo luogo, agli assistenti familiari regolarmente occupati con contratto di lavoro domestico, nonché ai disoccupati e inoccupati che intendono acquisire competenze nell'ambito del lavoro di cura.

Gli obiettivi del percorso formativo possono essere sinteticamente riassunti come segue:

- definire un profilo di competenze che possa essere assunto come riferimento;
- sperimentare un percorso formativo di accesso alla certificazione di un determinato set di competenze utili per l'accesso ai percorsi di qualifica;
- formare le persone che operano nell'ambito del lavoro di cura che non hanno specifiche competenze;
- accompagnare e sostenere l'inserimento lavorativo dei soggetti impegnati nel lavoro di cura e sostegno familiare, con particolare riferimento ai soggetti immigrati.

### **3. Requisiti di accesso ai corsi**

Per accedere al percorso formativo individuato dal presente atto è necessario essere iscritti in uno degli elenchi degli assistenti familiari istituiti presso i Centri per l'impiego delle Province pugliesi nell'ambito del progetto R.O.S.A.

### **4. Articolazione dell'offerta formativa**

1. Durata del corso:

- a. Il corso deve avere una durata minima di 400 ore di cui 200 in aula e 200 di tirocinio formativo, con un massimo di assenze consentite pari al 30% del monte ore complessivo;
- b. in caso di assenze superiori al 30% delle ore complessive, il corso si considera interrotto. La ripresa nel corso successivo o presso altro Organismo attuatore e l'eventuale riconoscimento delle ore già svolte avverranno secondo modalità stabilite dall'Organismo attuatore ricevente;

2. Il numero massimo di allievi per corso è quello stabilito in fase di accreditamento per gli organismi accreditati.

3. A partire dalle Linee guida per la istituzione e la gestione di elenchi di assistenti familiari, sono state identificate le seguenti Unità di competenze riferite a competenze di base, tecnico-professionali e trasversali:

**Tabella n. 2 – Percorso formativo dell’assistente familiare in UC**

UC	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze	Modalità di valutazione	Durata in ore
<b>01. Relazionarsi con l’assistito</b>	<p>Saper sviluppare con la persona un modo di comunicazione adatto (verbale, non verbale, ecc.)</p> <p>Saper osservare ed ascoltare la persona</p> <p>Saper raccogliere l’opinione della persona e tenerne conto</p> <p>Saper rispettare l’intimità della persona nel suo contesto di vita</p> <p>Saper intervenire conformemente alle regole etiche e deontologiche</p> <p>Saper gestire eventuali comportamenti aggressivi ed oppositivi della persona</p> <p>Saper riconoscere i mutamenti della condizione dell’anziano tali da poter essere segnalati alle figure specialistiche (medico, dentista, fisioterapista, ecc.) o alla famiglia</p>	<p>Elementi di psicologia relazionale</p> <p>Elementi di psicologia dello sviluppo</p> <p>Nozioni di psicologia dell’anziano</p> <p>Tecniche di comunicazione con persone anziane e con persone in situazione di malattia e di disagio psico/fisico/sociale</p> <p>Elementi di educazione alla salute</p> <p>Definizione dei concetti di: bisogno (fisico, psichico e sociale), salute, malattia/disagio, dipendenza nelle attività della vita quotidiana</p> <p>Elementi di psico-geriatria</p> <p>Elementi di geriatria e gerontologia</p>	<p>Somministrazione di strumenti quali -quantitativi strutturati o semistrutturati</p> <p>Osservazione e valutazione del formatore durante le attività didattiche</p> <p>Prove di simulazione</p>	<p><b>20</b></p>
<b>02. Orientarsi nel contesto familiare, sociale ed istituzionale dell’assistito</b>	<p>Comprendere e dare risposta ai bisogni di relazione dell’utente e della famiglia, applicando le dinamiche relazionali e comunicative più appropriate</p> <p>Sapersi orientare nel contesto sociale, sanitario, culturale e ricreativo di appartenenza dell’utente e della famiglia, in relazione ai bisogni espressi</p> <p>Relazionarsi con le strutture sociali, ricreative e culturali del</p>	<p>Modalità di accesso e conoscenza dei principali servizi sociali, sanitari, culturali e ricreativi del territorio</p> <p>Conoscere i principali attori che intervengono nel campo dell’azione socio sanitaria</p> <p>Breve riferimento alle principali normative nazionali e regionali in materia di assistenza socio-sanitaria</p>	<p>Somministrazione di strumenti quali -quantitativi strutturati o semistrutturati</p> <p>Osservazione e valutazione del formatore durante le attività didattiche</p>	<p><b>10</b></p>

	<p>territorio</p> <p>Essere in grado di effettuare acquisti, disbrigo di pratiche burocratiche ed altre commissioni</p> <p>Essere in grado di supportare l'utente nell'accesso ai servizi territoriali</p>	<p>Tecniche di comunicazione e di mediazione dei conflitti come strategia interculturale</p> <p>Nozioni di archiviazione e di gestione delle scadenze</p>	<p>Prove di simulazione</p>	
<p><b>03. Conoscere ed applicare diritti e doveri dell'assistente familiare</b></p>	<p>Descrivere gli elementi essenziali del contratto di lavoro domestico</p> <p>Distinguere i diversi elementi della retribuzione</p> <p>Descrivere gli elementi essenziali della disciplina dell'orario di lavoro</p> <p>Individuare i casi di sospensione del rapporto di lavoro ed i loro effetti</p> <p>Acquisire e sviluppare la consapevolezza delle ricadute sociali ed economiche del lavoro irregolare e dell'economia sommersa</p> <p>Acquisire e sviluppare una cultura della regolarità</p>	<p>Diritti e doveri della persona assistita e dei suoi familiari</p> <p>Diritti e doveri dell'assistente familiare</p> <p>CCNL di lavoro domestico</p> <p>I sistemi di inquadramento: mansioni, qualifica e categoria</p> <p>L'orario di lavoro: disciplina legale e contrattuale</p> <p>La disciplina del licenziamento individuale</p> <p>I concetti di lavoro sommerso e irregolare</p> <p>Le tipologie di sommerso e irregolarità</p> <p>I vantaggi della regolarità</p> <p>Le conseguenze del lavoro e dell'economia sommersa e irregolare</p>	<p>Somministrazione di strumenti quali -quantitativi strutturati o semistrutturati</p> <p>Osservazione e valutazione del formatore durante le attività didattiche</p>	<p>15</p>
<p><b>04. Fornire assistenza nell'igiene personale</b></p>	<p>Supportare l'assistito nelle pratiche di igiene personale e vestizione, in relazione al suo diverso grado di abilità</p> <p>Essere in grado di riconoscere le diverse tipologie di prodotti per l'igiene personale e adattarli all'assistito</p> <p>Relazionarsi con l'assistito al fine di sostenerlo nelle azioni di vestizione e igiene personale e favorire l'autonomia</p>	<p>Tecniche per supportare l'utente ai diversi gradi di inabilità nelle pratiche di igiene personale e nell'abbigliamento</p> <p>Tipologia dei prodotti e di strumenti per la pulizia parziale e totale dell'utente</p> <p>Tecniche per la pulizia parziale e totale dell'utente a letto o in bagno, in struttura o a domicilio</p> <p>Tecniche per la vestizione</p>	<p>Somministrazione di strumenti quali -quantitativi strutturati o semistrutturati</p> <p>Osservazione e valutazione del formatore durante le attività didattiche</p> <p>Prove di simulazione</p>	<p>20</p>

<p><b>05. Curare l'igiene e gestire gli ambienti domestici</b></p>	<p>Utilizzare modalità, materiali e strumenti per una corretta sanificazione e sanitizzazione degli ambienti domestici</p> <p>Essere in grado di riconoscere e acquistare i prodotti adatti alla sanificazione e sanitizzazione degli ambienti domestici</p> <p>Essere in grado di tenere e conservare correttamente sotto l'aspetto igienico l'abbigliamento dell'assistito anche in riferimento al proprio</p>	<p>Concetti di base di igiene e microclima</p> <p>Prodotti, strumenti e tecniche per la pulizia e l'igiene degli ambienti (cambiare e rifare il letto, ordinare, pulire, lavare, sanificare camera, bagno, ausili, ecc.)</p> <p>Principi di igiene dell'abbigliamento</p> <p>Elementi di conoscenza per l'acquisto dei prodotti per la pulizia e l'igiene degli ambienti</p>	<p>Somministrazione di strumenti quali -quantitativi strutturati o semistrutturati</p> <p>Osservazione e valutazione del formatore durante le attività didattiche</p> <p>Prove di simulazione</p>	<p><b>20</b></p>
<p><b>06. Fornire Assistenza nella preparazione e assunzione dei cibi</b></p>	<p>Essere in grado di riconoscere e acquistare i prodotti più adatti per l'alimentazione dell'assistito</p> <p>Essere in grado di riconoscere le caratteristiche principali della tradizione enogastronomica locale</p> <p>Preparare semplici ricette per la realizzazione delle preparazioni di base</p> <p>Osservare le specifiche dietologiche di base per l'alimentazione degli anziani e quelle collegate alle loro principali patologie</p> <p>Applicare le tecniche per supportare l'utente nell'assunzione dei cibi sulla base dei diversi gradi di autosufficienza</p> <p>Osservare e attenersi alle specifiche dietologiche e dietoterapiche per l'alimentazione di utenti affetti da patologie funzionali di organi specifici</p>	<p>Elementi di anatomia e fisiologia dell'apparato digerente e metabolismo</p> <p>Elementi di igiene degli alimenti, della cucina, delle stoviglie</p> <p>Elementi di dietologia: principi nutrizionali, diete per l'età e per particolari patologie</p> <p>Elementi di conoscenza delle principali caratteristiche dei cibi (lettura etichetta, aspetto estetico, ecc.), per facilitare l'acquisto</p> <p>Elementi di conoscenza delle tradizioni locali con particolare riguardo ai prodotti e ricette tipici</p> <p>Tecniche di preparazione dei cibi: principali cotture (bollitura, cottura a vapore, griglia, forno, microonde), principali materie prime (pasta, verdure, ecc.)</p> <p>Tecniche di supporto e strumenti per l'assunzione dei cibi per le diverse tipologie di utenti: allettati, emiplegici, dementi, parkinsoniani, ecc.</p> <p>Tecniche di comunicazione per le funzioni: rassicurare, stimolare la partecipazione, favorire l'accettazione del cibo, ottenere collaborazione</p>	<p>Somministrazione di strumenti quali -quantitativi strutturati o semistrutturati</p> <p>Osservazione e valutazione del formatore durante le attività didattiche</p> <p>Prove di simulazione</p>	<p><b>20</b></p>

<p><b>07. Fornire assistenza nella mobilità</b></p>	<p>Applicare correttamente le tecniche per l'alzata</p> <p>Applicare correttamente le tecniche per il trasferimento in carrozzella e barella</p> <p>Applicare correttamente le tecniche per supportare il movimento e la deambulazione di utenti di diverso grado di inabilità</p> <p>Applicare le tecniche per l'assunzione di posture corrette</p> <p>Realizzare semplici pratiche di mobilizzazione e mantenimento delle capacità motorie, collaborando all'educazione al movimento</p>	<p>Elementi di anatomia e fisiologia dell'apparato locomotorio (scheletrico e muscolare)</p> <p>Principi elementari di ortesi ed ausili</p> <p>Principi elementari di terapia riabilitativa</p> <p>Strumenti e tecniche per l'alzata e il trasferimento su barelle e carrozzelle</p> <p>Tecniche per supportare movimenti e spostamenti: movimenti nel letto, sedere sul letto, alzarsi dal letto, deambulare, sedersi al tavolo, ecc.</p>	<p>Somministrazione di strumenti quali -quantitativi strutturati o semistrutturati</p> <p>Osservazione e valutazione del formatore durante le attività didattiche</p> <p>Prove di simulazione</p>	<p><b>40</b></p>
<p><b>08. Essere in grado di applicare la prevenzione dei rischi e sicurezza in ambito domestico</b></p>	<p>Applicare correttamente comportamenti che hanno l'obiettivo che un danno non accada</p> <p>Utilizzare correttamente gli strumenti di protezione (mascherine, guanti, ecc.)</p> <p>Saper riconoscere le principali cause che determinano gli infortuni, danni o malattie</p> <p>Essere in grado di utilizzare correttamente i principali oggetti che si utilizzano per la cura e l'igiene dell'ambiente domestico (scale, sgabelli, scope, prodotti per la pulizia, palette, ecc.)</p> <p>Essere in grado di utilizzare correttamente i principali oggetti alimentati elettricamente o attraverso il metano (prese elettriche, impianti da rete fissa metano o da bombole gpl, ecc.)</p> <p>Essere in grado di utilizzare correttamente i principali strumenti che si utilizzano per la preparazione dei cibi</p>	<p>Principi di base sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro</p> <p>Principi di base sulle cause di infortunio negli ambienti domestici (cadute, tagli, esplosioni, ustioni, folgorazioni, punture)</p> <p>Elementi di conoscenza sui principali microrganismi patogeni (microbi) e principali modalità di prevenzione e contrasto</p> <p>Nozioni sulle principali malattie infettive</p> <p>Principi di sanificazione, disinfezione e sterilizzazione</p> <p>Principi di base delle allergie, principali rischi e misure da adottare per prevenirle</p> <p>Elementi di conoscenza dei principali prodotti chimici utilizzati negli ambienti domestici</p>	<p>Somministrazione di strumenti quali -quantitativi strutturati o semistrutturati</p> <p>Osservazione e valutazione del formatore durante le attività didattiche</p> <p>Prove di simulazione</p>	<p><b>40</b></p>

	<p>(coltelli, forbici, forno elettrico-metano, microonde, ecc.)</p> <p>Essere in grado di utilizzare correttamente comportamenti in caso di emergenza (incendio, allagamento, ecc.)</p> <p>Essere in grado di gestire correttamente i processi di sanificazione, disinfezione e sterilizzazione</p> <p>Essere in grado di utilizzare correttamente comportamenti per prevenire e gestire le allergie</p> <p>Riconoscere i principali simboli di pericolo dei prodotti chimici più utilizzati in ambiente domestico</p> <p>Essere in grado di usare correttamente comportamenti in caso di contatto accidentale con prodotti chimici</p> <p>Essere in grado di conservare correttamente i farmaci di uso comune e di sapere seguire le istruzioni scritte nella confezione</p>	<p>Principali misure di prevenzione e di protezione nell'uso dei prodotti chimici in ambiente domestico</p> <p>Rischi e pericoli connessi all'uso non corretto delle tecniche di mobilità sia per l'assistito, sia per l'assistente familiare</p> <p>Nozioni di pronto soccorso</p>		
<p><b>09. Essere in grado di applicare la comunicazione come strategia di prevenzione</b></p>	<p>Utilizzare strategie di comunicazione differenziate in rapporto al destinatario (utente, famiglia e figure di riferimento), al messaggio, allo scopo della comunicazione: costruire messaggi adeguati al contesto, differenziando contenuti, linguaggi e mezzi in funzione delle caratteristiche degli interlocutori e degli scopi della comunicazione</p> <p>Decodificare correttamente i messaggi verbali e non verbali, riconoscendone il contenuto comunicativo</p> <p>Saper ascoltare attraverso un approccio maieutico</p> <p>Essere in grado di leggere e gestire una situazione problematica intrapersonale e relazionale</p>	<p>Elementi di base della comunicazione come processo sociale</p> <p>Modalità di organizzazione di una comunicazione in rapporto al contesto di riferimento, agli obiettivi, alle caratteristiche degli interlocutori/destinatari (assistito, famiglia dell'assistito, con riferimento anche all'approccio ai soggetti dementi e ai loro familiari)</p> <p>La gestione delle emozioni e la capacità di ascolto</p> <p>Tecniche volte a rassicurare, confortare, ottenere la collaborazione, stimolare l'autostima</p> <p>Il colloquio maieutico</p> <p>Le principali fasi del processo di natura conflittuale</p>	<p>Somministrazione di strumenti quali -quantitativi strutturati o semistrutturati</p> <p>Osservazione e valutazione del formatore durante le attività didattiche</p> <p>Prove di simulazione</p>	<p><b>15</b></p>

Tabella n. 3 – Tabella di sintesi delle UC del percorso formativo dell'assistente familiare

COMPETENZE	UNITA' DI COMPETENZE	RISULTATO ATTESO	NUMERO ORE
<b>DI BASE</b>	01. Relazionarsi con l'assistito	Comprendere l'utente e supportarlo nei suoi bisogni personali e di vita sociale	<b>20</b>
	02. Orientarsi nel contesto familiare, sociale ed istituzionale dell'assistito	Orientarsi nel contesto sociale, sanitario, culturale e ricreativo del territorio, in relazione ai bisogni fondamentali dell'utente e della famiglia	<b>10</b>
	03. Diritti e doveri dell'assistente familiare	Comprendere i principi di funzionamento del rapporto di lavoro e acquisire una cultura della regolarità lavorativa	<b>15</b>
<b>TECNICO - PROFESSIONALI</b>	04. Assistenza nell'igiene personale	Supportare l'utente a seconda dei diversi gradi di inabilità nelle pratiche di igiene personale, nella vestizione e nella cura dell'abbigliamento	<b>20</b>
	05. Curare l'igiene e gestire gli ambienti domestici	Curare l'igiene degli ambienti domestici	<b>20</b>
	06. Assistenza nella preparazione e assunzione dei cibi	Supportare gli utenti a seconda dei diversi gradi di inabilità nella preparazione e nell'assunzione dei pasti.  Supportare l'utente nel rispetto dei vari tipi di dietoterapia, in relazione a patologie o situazioni specifiche/critiche.	<b>20</b>
	07. Assistenza nella mobilità	Supportare nella mobilità l'utente a seconda dei diversi gradi di inabilità, collaborando all'educazione al movimento: trasferimenti, assunzione di posture corrette, movimento e deambulazione, effettuazione di pratiche motorie secondo protocolli in uso	<b>40</b>
	08. Prevenzione dei rischi e sicurezza in ambito domestico	Comprendere e attuare i principi fondamentali di sicurezza in ambito domestico	<b>40</b>
<b>TRASVERSALI</b>	09. La comunicazione come strategia di prevenzione	Comprendere e gestire le dinamiche relazionali con l'utente e la sua famiglia al fine di prevenire i conflitti	<b>15</b>
<b>TOTALE ORE</b>			<b>200</b>

## 5. Verifica finale e commissione d'esame

Al termine del corso si terrà una prova finale, volta a valutare l'apprendimento delle conoscenze e l'acquisizione delle competenze tecnico-professionali previste.

Sono ammessi alla prova finale coloro che hanno frequentato almeno il 70% delle ore di formazione previste.

La valutazione delle competenze deve essere effettuata mediante una prova scritta, un colloquio orale interdisciplinare sulle materie oggetto del corso e una prova di pratica volta a valutare le abilità maturate nell'ambito del percorso formativo.

Gli strumenti della verifica finale sono predisposti da una Commissione così composta:

- un funzionario regionale individuato di concerto tra il Servizio Politiche di benessere sociale e pari opportunità e il Servizio Formazione professionale;
- un rappresentante individuato dalla Direzione Regionale dell'I.N.A.I.L.
- tre docenti e/o esperti nelle materie oggetto del percorso formativo designati dall'organismo attuatore.

La commissione redigerà un apposito verbale finale di verifica dell'apprendimento firmato dai componenti della commissione d'esame secondo il modello che sarà adottato con successiva disposizione dirigenziale dall'amministrazione regionale.

## Art. 10 Attestati rilasciati

A seguito della sessione di esami finali, dinanzi alla Commissione, le attestazioni possibili in esito alla frequenza del percorso completo sono,:

1. certificato di competenze relativo alle singole Unità di Competenze di cui il candidato ha dimostrato il possesso;
2. attestato di frequenza del percorso formativo e relativo certificato di competenze inerente tutte le Unità di Competenze;
3. attestato di frequenza modulo A corsi Rappresentanti per il servizio Prevenzione e Protezione in attuazione dell'art. 32 D. lgs. 09/04/08 n. 81 dell'Accordo tra il governo e la Regione e Province autonome del 26 gennaio 2006 pubblicato sulla G.U. n. 37 del 14/02/2006.

L'attestato deve contenere i seguenti elementi minimi:

- i. denominazione del soggetto formatore
- ii. dati anagrafici del corsista
- iii. titolo del corso e normativa di riferimento (regionale e nazionale)
- iv. durata del corso
- v. firma del soggetto attuatore

L'attestato finale, conforme al modello da adottarsi con successiva disposizione dirigenziale è rilasciato e registrato dal Soggetto Formatore che gestisce l'iniziativa. Il soggetto formatore dovrà inoltrare gli attestati predisposti alla Regione Puglia – Servizio Formazione Professionale- per la vidimazione, entro 30 giorni dalla data della avvenuta verifica finale, accompagnati da una copia conforme del verbale finale di verifica dell'apprendimento e dall'elenco dei partecipanti ammessi alla verifica finale.

La Regione Puglia inoltre, si riserva di disciplinare le modalità di riconoscimento delle competenze e dei crediti formativi maturati nell'ambito del percorso formativo descritto.